

雲の  
うん  
ニハニ



# 雲のうえ22号

1 製麺所の母。

# 2 特集 北九州うどん。

写真=齋藤圭吾 題字=牧野伊三夫  
文=遠藤哲夫(P2~15) 妻 尚美(P20~38)

4 うどんと煙突。

文=遠藤哲夫

うどん屋 まさ

あさうどん

めん処 たけや

しらいし

16 コラム

## ああ、思い出の焼きうどん。

絵=牧野伊三夫 文=つるやももこ

20

## 北九州うどん七不思議。

文=妻 尚美

一、波打つだし、ゆで置き麺

二、ビルマ帰りのカレーうどん／花千里

三、セーラー服と白のれん／はるやうどん

四、ざぶとんに座るえび／ふじや 若松店

五、だし追加、替え玉可／かかしうどん本店

六、朝5時、肉々、鐘の音／久野うどん

七、親心のかやくうどん／錦うどん本店

39

特集10軒、コラム2軒を含む

## 全28軒名店リスト。

ふうふう、つるつる、だしは最後の一滴まで。

写真=卯木 徹

絵・地図=牧野伊三夫

【雲のうえ】22号

題字=牧野伊三夫

写真=齋藤圭吾

アートディレクション=有山達也

編集=つるやももこ

校正=齋藤 晋

©北九州市にぎわいづくり懇話会 2015

本誌記事・写真・イラストレーションの無断転載を禁じます。



うどん1玉75円。圧力のかかる鍋でコシを残して湯がき店頭へ。家で調理すると、ややわわの北九州らしいうどんになる。

製麺組合の人たちを集めてラーメンの試食会をやったこともあります。アイデア

「おばあちゃんに恩返ししないといけん」って。

母は、近所でも評判の働き者でした。いつも着物に前掛け姿で、商売する人のわりには愛想は

して、仕事が早い時間からでしょ。母は毎朝3時

のひとでした。亡くなる少し前には、できたてを

# 製麺所の母。

写真=齋藤圭吾、文=つるやももこ  
お話し「琴平屋」加藤照実

そうだ!!

# ベス BESS 展示場へ 行こう!!

丸い家、四角い家、三角屋根の家、シブい家…個性たっぷりの木の家や楽しいインテリア、気持ちいいウッドデッキや庭。BESS展示場には、「こんな風に暮らしたら、楽しそう!」のヒントがいっぱい。今度のお休みは、BESS北九州展示場に出かけてみては?



普通の住宅展示場と全然雰囲気が違うよね

え?好きなように見てまわっていいの?

お家にいろいろな顔がある。おもしろ〜!

緑も多くて、公園みたい!

ようこそBESS北九州展示場へ!  
オープンから18年間で、**40,000組**のお客様にご来場いただきました。

寬い見学いただけるよう、スタッフの付き添いはありません。お気軽にご来場ください。

## 自宅として楽しむログハウス 個性あふれる木の家の内部に潜入!

ログハウス=山小屋の別荘と思われている人も多いのでは?実際は、9割の人が自宅として住んでいます。木のぬくもりいっぱいの家、街の中に、今どんどん増えています。

どんな365日になるんだろう?

## 読書? BBQ? どう使う? どの家にもウッドデッキが!

すべての家にキッチンがあるように、すべての家にもウッドデッキが! “大空の下のリビング”を、暮らしに欠かせないアイテムと考えている BESS. この空間、どう使うかは住む人次第?

晴れた日が しみになる空間!

◎あきつログハウスは、ウッドデッキの代わりに、庭の楽しさを提案しています。

## 理屈抜きに、五感で感じてみて! 吹き抜け・天窓のある空間

同じ㎡でも、広く明るく感じるのなぜだろう? 心がおだやかになるのは、どうしてだろう? BESSのキーアイテム・吹き抜けや天窓の気持ちよさはカラダで感じられないとわからない!

何だか 気持ちいいなあ...

## 「カッコいいね」「なんだこれ?」 楽しい暮らしが想像できるインテリア!

そこに住んでいる人の顔が見えてくるような、凝ったインテリアも面白い! 「家を見に来たつもりが、小物や家具に見入ってしまいました!」という人もしばしば。

ひとつひとつに すこいこだわり!

## 映画の世界だけじゃなかった! やっぱり羨ましい「薪ストーブ」

ログハウスと言えばやっぱりこれです。薪の炎を見つめていると人間の気持ちは穏やかになるのだから。BESSの住人の半分以上の人が、薪ストーブを設置するというデータが。

わが家にも絶対ほしい

◎ストーブ一台でハイブリッド車5台分!70%削減効果もあるエコな暖房として注目されています。

## このまんま住めるんだあ。標準プランで実際の暮らしを体感

豪華絢爛なモデルハウスに憧れて家を建て「展示場は良かったけれど……」という気持ちになるのは何となく、見学できる建物は、等身大の標準プランだから、実際に住んだときの感覚がわかりやすい!

住み心地が 実際わかる!

BESS北九州展示場は、「暮らしを楽しむ家づくり」のお手伝いをしています。自宅向けログハウスをはじめ、個性的な木の家7棟をご見学頂けます。

# ベス BESS 北九州展示場

Phone:093-291-1700

〒811-4331 福岡県遠賀郡遠賀町別府3713-3

- 営業時間/AM10:00~PM6:00
- 定休日/水曜・木曜(祝日は営業)
- 交通/車:国道3号線遠賀ハイパス側道沿い黒崎I.C.より約20分・古賀I.C.より約40分



株式会社BESS福岡

<http://kitakyushu.bess.jp/> BESS北九州 検索



## BESS 安心総合保証

BESSなら建てる前も建てた後も安心。建て替え、住み替え、用地転換、住宅ローン等、お気軽にご相談ください。

**エクステラ** 運動型 完成保証

**50** 年保証 システム

**メンテナンス** サポート 随時

万が一のことがあっても、保険法人が建物の完成まで保証します。最長50年まで、無料で住宅瑕疵保証をします。定期点検、24時間緊急サポートも万全です。



特集

# 北九州うどん

一にも二にも麺はコシ？  
そんなこと、誰が言ったんか。  
色白、柔肌、もったりつやあり。  
のどごしだけがうどんやない。  
太めも細めも中太も、  
多少の違いはゆるしておくれ。  
なにせ、好みは主次第。<sup>あるじ</sup>  
肉にカレーに気ぜわしいって？  
物事にはかならず理由があるけ。  
早朝開店、昼には閉店。  
今日がだめなら明日おいで。  
モチモチ系？ ツルツル系？  
四の五の言わずにまず食べり。  
立ちのぼるあったかい湯気をまといえ、  
ほれ、肩の力が抜けるやろ。

『うどん屋 まさ』の「肉ごぼう」は、北九州うどんの人気トッピング2種、肉の旨煮とごぼうの天ぷらをのせたもの。それににぎりめしと漬物。この食事に熱い北九州は、なんだか深くてもしろいのだ。

写真 齋藤圭吾 題字 牧野伊三夫



だしはタッブリとっておき、一晩ねかせたのち、注文ごとに小鍋であたためる。好きなうどん屋をやりたくて、あるじ33歳のとき脱サラ、開業した。「好きじゃなきゃやれません」と熱い26年が過ぎた。



うどん屋 まま

# うどんと煙突。

文 遠藤哲夫

ふりかえれば2007年の夏だった。本誌5号、食堂特集の文を担当することになり、編集委員のMさんと、いまはない寝台特急で東京を発ち、翌朝小倉駅に着いた。Mさんは、ただちに、7、8番線ホームの立ち食いうどんへおれを連れて行った。屋台の店に「小倉名物 かしわうどん」の看板。そこで、北九州の洗礼を受けたのだ。

そのあとは、お好み焼きやラーメンなども含め50店ほど食べた。うどんも、最終的には3店が、5号の特集「はたらく食堂。」に掲載になった。じつに独自で多様なうどんがあって、北九州の謎は深まり、興味は増すばかり。

今回は北九州空港からバスで小倉に入った。小倉駅に近づくと、大きな工場や水蒸気を吐き出している煙突が見える。都心の玄関で、この景色。これも、北九州らしい。

うどんと煙突、なぜか血が騒いだ。北九州の美味は、煙突にありか？ 理解フノーだな。いやいや、そうとも限らない。

まずは小倉から西へ。煙突のない郊外住宅地のうどんだ。八幡西区の、中間市に近いあたり。都心と郊外を結ぶ4車線の広い道路沿いに、「まさ」の文字が目立ちまくりの「うどん屋 まさ」はある。24席のカウンターののみ。昼食時

間を過ぎても、次々と働く男たちが出入りしていた。

看板メニュー、750円の「肉ごぼう」を食べる。わかめうどんがベースなので、うどんの表面を覆うわかめの上に、注文の具がのる。ポリウム感に、食欲が興奮。どんぶりを抱え、ほおぼる。

あるじ、蒲池正範さんは、厨房のなかで撮影や客の注文に応えながら、「地元、黒崎の生まれです。小さいときから外食というとうどんだったから、うどんが好きで」と。

おお、黒崎！ やっぱり、うどんと煙突ではないか。黒崎は、八幡西区が八幡市だった時代から「工場の町」、工業地帯と共に成長した北九州有数の都市。いまは難儀も抱えているようだが、郊外は住宅地として発展、そこに「まさ」があるというわけなのだ。

店には自家製麺機を備えているが、「讃岐うどんのようなカタイのは北九州じゃだめ、やわらかくない」という肉の旨煮の味も、ちょい甘めだという。北九州うどんの個性としては、この表現が妥当かどうかはともかく、一般的に「やわらかい」「甘い」といわれる。だが、これが典型というモデルや中心があるわけではない。

リクツはいい、うまいものはうまい。働く男標準と思われる盛りは、ガツチリの食べごたえ。あるじは、「お客さ

「朝うどん」ではなく初代が「アサエ」さん。人気のかやくは、旨みの効いただしに、今回食べた中では細いほうの麺で、いわゆる「おふくるの味」という言葉が合いそうな、ほんのりやさしい味わい。

あさひうどん





あるじ夫婦がつくりだす、うどんのように温かでやわらかい店内の雰囲気包まれての食事は、なによりのごちそう。お客様の要望に応えメニューがどんどん増え、味噌カツ定食など定食類や丼物、大衆食堂だ。

んは常連さんが多いのだけど、開業のときから来ているご夫婦が、だんだん食べられなくなってね、近ごろは一杯とって2人で食べるの」と笑った。

妻のはるみさんは、厨房の奥でシャキシャキ片づけなどをしている。カウンターに男の2人連れが座り、あるじに笑顔で声をかけた。あるじが笑顔で応える。うどん好きの町には、いいうどんを仲立ちに、いい付き合があるようだ。

ありふれた景色の都市近郊の住宅地や一見パツとしない商店街でも、一歩店の中に入ると、その土地その人から生まれる味覚のドラマにめぐりあえる町がある。

では、東へ行ってみよう。『まさ』からは

北九州を横断、小倉を通り越し、門司<sup>もじ</sup>の山側数分のところ、『あさうどん』があるみずき通り商店街はアナログな街並みだ。人通りは一見まばら。しかし、ケーキ屋は客で一杯だし、人だかりの八百屋が数軒あり、魚屋が2軒あった。八百屋と魚屋がある町はいい町だとおれは信じている。

午後の、客足が絶える時間帯だったが、ご老人夫妻のほ



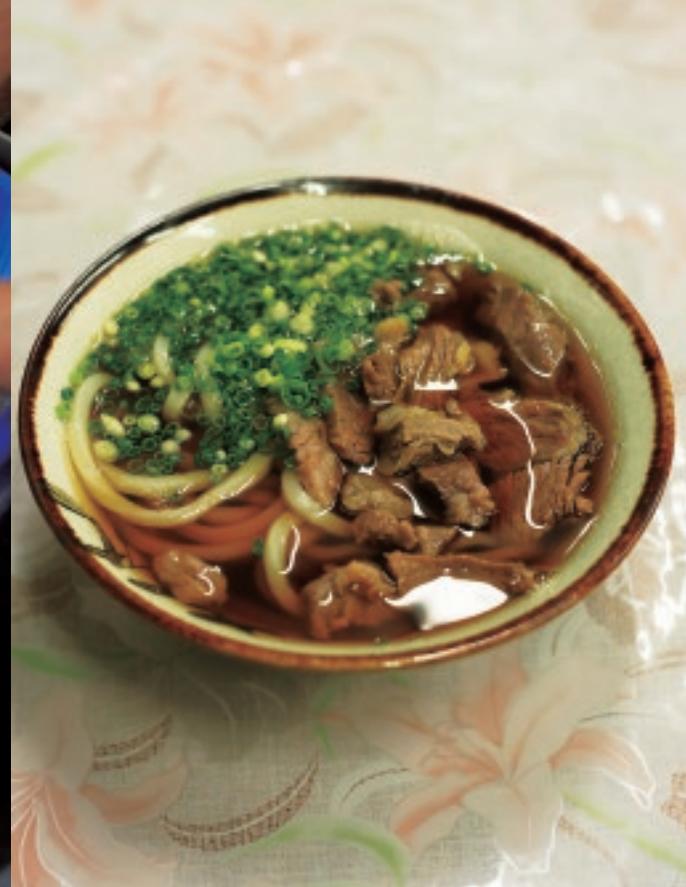
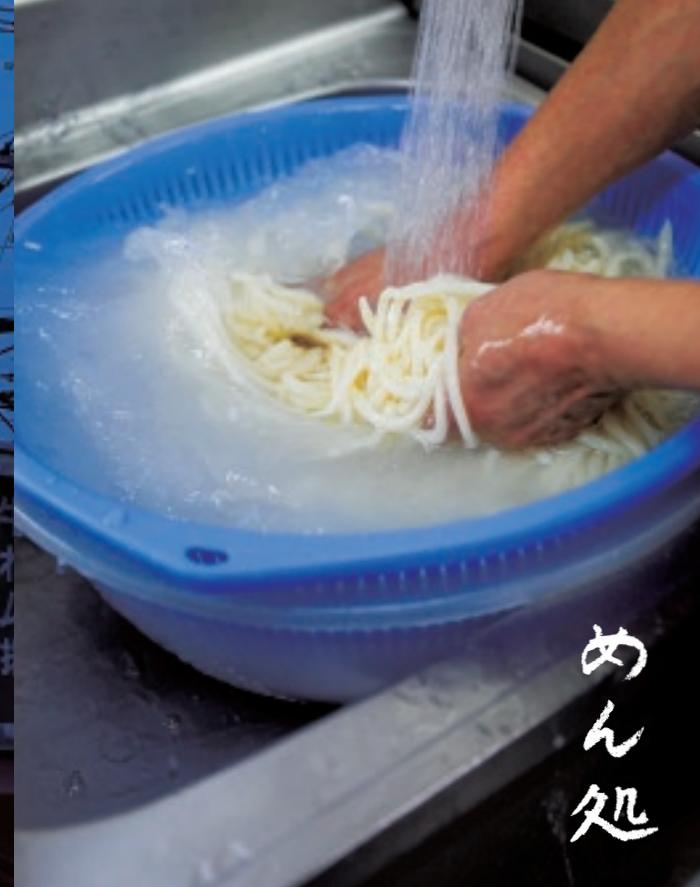
か、仕事の途中と思われる客が出入りした。ご老人夫妻の夫は81歳、体調が悪く寝ていたけど、何か食べなくてはと、妻が連れてきた。町に生き約半世紀の『あさうどん』を頼りにしている人たちがいる。

ところで、あるじの武田雄二<sup>たけだゆうじ</sup>さんは61歳、もとはこの店の客だった。つまり、看板娘の裕美<sup>ゆみ</sup>さんを見初めて通い、射止めた。おお、熱い。

海峡の町の人らしく、こういう。「北九州は、うどんもラーメンもチャンポンも、よそと違います。それは、昔は、関門を渡るために、九州中の人も物もここに集まって混ざりあったからですよ」人や物が混ざりあい、独自の文化が育つところ。そんな町があるじは好きなようだ。「人情深いです。せこせこしない。いい人たちで、暮らしやすい……」熱く語る。もう、妻にも、仕事にも、町にも

愛なのだ。愛を、ありがとう。

5市合併で誕生した北九州、それぞれの文化がある。そのうえ、深いわけはまだある。海沿い湾沿いに鉄道が走り、鉄道を境に水辺側は工場地帯、山側は商店街や住宅地として発展した。3交代が普通である多様な生活が営まれ、日常手が伸ばししやすい多彩な食文化つまり大衆食が成長した。



めん処  
たけや

小倉南区、朝早くから働きだす人が多い町には、朝早くから働くうどん屋がある。うどんと漬物と米のめしをギュッと腹に詰め込んで、さあ仕事だ。生活とは元来こうではないかと、反省してもできないうどん旅。人気の「肉うどん」は、牛すじを使う。北九州でも区が違くと知らない人が多かった。それぐらい異なる文化が混在している。

たいがいの飲食商売は、煙突と大いに関係があるのだ。角打ち、ラーメン、チャンポン、おでん……うどんなどに付きものの、にぎりめしや糠漬け。北九うどんは、そういう町で育まれてきた。

それでは、早朝、小倉の南へ。小倉南区の『めん処 たけや』へ行ってみよう。

ラーメン屋は昼からの営業が多いが、うどん屋は朝早くからが、けっこうある。とくに住宅地の小倉南区の北部には、早朝営業の肉うどんが人気の店が集中する。しかも、商店街もないようなところで簡単な店構えが珍しい。



「うどんは朝でも腹

に入るし、うどんを汁代わりに飯と漬物で食事になるんですよ。うちは漬物などは定番の2種と、日替わりで2種、毎日4種用意します」という竹中直樹たけなかなおきさんは、53歳。12年前、歩合のサラリーマンをやっていたが、3人いるお子さんの一番上が中学生のとき決心し、うどん屋に転身した。いまでは人気店のあるじ。

朝6時開店と同時に次々と客が入る。カウンターとテー

ブルあわせて10席ほどの狭い店内は、たちまち忙しくなる。作業服姿の常連さんが多い。

入ってきた客は、給水器でコップに水を注ぎながら、符丁のような注文を告げ、給水器のそばの4種の漬物などから好きなものを小皿にとり、イスに座る。直樹さんがどん

ぶりにうどんを盛り、だしを注ぐ。妻の千恵子ちえこさんは、その上に具をのせる、天ぷらを揚げる、たいがいの客が注文の「おいなり」「おにぎり」「ごはん」を出す。うどんは前日家で打ってねかせたものを、適時、直樹さんが伸ばし、切り、ゆでる。客はさっと入って、さっと食べ、さっと出ていく。これら一連の動きが、よどみなく進行する。

ベントのお客さんもいた。時間帯によって、親子連れもいるとか。こうして、うどんが売り切れたら閉店。早いと9時ごろ、遅くても正午ごろだそうだ。

気になることがあった。「お子さんが中学生のときに開業ということは、成人されていますよね」と厨房に声をかける。すると、忙しくしていたおふたりが同時におれのほう振り向いて、パツと明るい笑顔。結婚した28歳と、26歳と19歳だそうだ。

しらしいし



土鍋仕立てのカレー煮込みうどんは、気分が高揚するうまさ。うどんは今回食べたなかで最もコシが強かった。昼6食だけが、夜にはうどん抜きのカレー汁土鍋仕立てがある。これで一杯がいい。



遠藤哲夫  
えんどう・てつお／フリーライター。1943年新潟県六日町（現・南魚沼市）生まれ。通称エンテツ、またの名を「大衆食堂の詩人」。「気どるな、力強くめしをくえ」をモットーに、美食でも粗食でもない“フツの食”＝大衆めしをテーマに取材。食の現場とその後ろにある人間ドラマを温かく鋭い視線で切り取る。近著に「大衆めし激動の戦後史」（ちくま新書）。HP「ザ大衆食つまみぐい」<http://enmeshi.way-nifty.com/>

やっぱり、愛があふれていた。北九州はうどんと煙突と愛だな。

最後は、南から北へ。小倉の歓楽街、紺屋町にある『しらいし』だ。有名な蕎麦屋だが、ランチタイムに一日6人前だけ、カレーうどんが食べられる。

あるじの常雪裕二つねゆきゆうじさんは65歳。『しらいし』は、妻・ツネ子さんの弟さんがやっていたのだが、23年前に亡くなられ、あとを継いだ。40歳過ぎてからの転身。しかし、一日に6人前だけとは。「うどんは趣味でやっているのですか」と聞いてしまった。そうではない、そばはアレルギーの人がいるからで、売れるなら一日100食でも作ると。

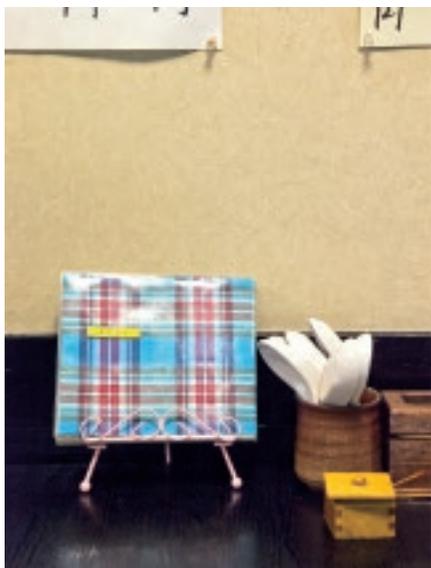
自由闊達縦横無尽融通無碍の名言や迷言が次々飛び出したが、誌面の関係で割愛。一つ残せば、「20歳から16歳になったぐらいがよい」。うどんのコシのことだ。

足で踏み込むほどコシがでるのを足の裏で感じるのだが、おれは子供のころ親におしりを踏まされたことを思い出し、はて。あるじの転身前はマッサージ師だったのか。違う。おれが小倉に着いたときに見た煙突がある大きな工場に勤め、3交代勤務をやりながら、鉄のかたまりのなかで仕事をしていた。やっぱり、うどんと煙突だ。

自分の人生を選んだ男たちは、北九州で人生を織ってきただ人たちでもある。取材のあと、北九州市立美術館分館で「小倉織復元30周年 築城則子 縞の今」を見た。小倉織の特徴である縞模様が、染め分けたタテ糸で美しく織りあ

げられていた。だけど、ヨコ糸もあって、織物になる。偶然にも、あるじたちはみな転身組だった。お子さんもいる。そのうどん屋生活を一緒に織ってきたヨコ糸がある。

美術館を出て歩いていたら、最も今風の景色の一角から、小倉駅北側の煙突が見えた。常雪さんの「うどんは、許容範囲が広く、母親のようだ、どんな食材ともあう」という言葉を思い出した。都心近くに工場を抱えて生きてきた町だからこそ、いろいろ織り込んだ雑多で活力ある大衆食が育ったのではないか。どんな食材ともあう母なるうどんのような町だ。ありふれた消費都市にはない個性。雑多は、活力だ。うどんを食べ、この町の活力を詰め込んだ。さて、うどんと煙突は、夫と妻は、どちらがタテ糸でヨコ糸だろうか。しかし、お会いしたみなさん、いいツヤをしていた。うどんな人もツヤだね。



ガンコやこだわりは嫌い、普通がよいというあるじの、お子さん2人が店を手伝う。息子さんにはそばを打ち、娘さん手製の可愛いメニューがテーブルに彩を添えていた。一家で働く姿がある店と町。

酒井俊哉さんは、父と母、妹、妻、2人の子どもの7人家族だ。ひとつ屋根の下、にぎやかに暮らしてきたが、昨年、長女が大学進学のために家を出て、福岡で一人暮らしを始めた。あいつ、ちゃん

と食べているか。今夜も仲間と酒を飲む自分は棚に上げ、父は気がかりである。思えば自分も、学生時代はろくな食事を摂っていなかった。身長180センチ、立派な体格に育ったのは、幼い頃に親が

# ああ、 思い出の 焼きうどん。

絵 牧野伊三夫 文 二つるやももこ  
お話を聞いた人 酒井俊哉さん、美美子さん、  
谷岡(旧姓・有津)圭子さん、「めんテツ」岩永亮(さん)  
協力 井筒屋小倉店



た。そして、「お皿に盛って、最後にか

つお節を振りかけるとあなたへかつおが踊った、踊るとるよ!」と言って喜んで「もんよ」と、優しい表情を浮かべた。昔を思い出した母の楽し気な様子。「ぼくの身長が3センチくらいは、おふくろの焼きうどんできてくるかもしれんね」そう言うと、母はますます笑った。

原点には、なんてことのない素朴な、でも何にも代え難い味がある。外食でも好んで食べるのは、食堂の定食やちゃんぽん、ラーメンなど日常食の類いだ。酒井さんは市内の仲間で作る食のコミュニティにも参加していて、ふらりと入った店で写真を撮ってはSNSへ投稿する。食の話題は、年齢も仕事も飛び越えて人を繋げる。先日も、こんなことがあった。

戦後の闇市をルーツにもつ小倉北区の「鳥町食堂街」の一角に、70年間商いを続けてきた『だるま堂』という店がある。乾麺を使って作る焼きうどんを考え出した「発祥の店」と呼ばれていて、久しぶりにその店へ立ち寄ったことを投稿すると、とある女性からコメントが届いた。「亡くなった父が教えてくれた大切な

店です。小中学生の頃、井筒屋の食品部

で働いていた父とよく行きました」

井筒屋といえば、普段から晴れの日まで、市民の御用達を務める百貨店。お父さんがその食品部に長く働いていたと聞けば、酒井さんには尋ねずにはいられないことがあった。コメントを返す。「井筒屋と聞いて思い出すのは、銀紙でくるまれたテイクアウトの焼きうどんです」

週末、両親に連れられて出かけた酒井少年が楽しみにしていたもの。大行列に並んで待って、やっと手にした焼きうどんの包みはずしりと重く、子どもの手には「持ちきらん」ほど熱かった。銀紙を箸でほがす(穴をあける)と、中に閉じ込められていた熱気が湯気となって、ほかほかと魔法のように立ちのぼる。

すると再び返信が届いた。「その発案者は、わたしの父です」

驚いた。袖すり合うも……とはよく言ったもので、昨日まで知らなかった人と急にご縁ができる。それがパーチャルコミュニティの世界で起こる時代である。後日、黒崎で待ち合わせた谷岡圭子(旧姓・有津)さんは、小柄でショートカットの似合う女性だった。

「当時の百貨店は、今よりも特別な存

せつせと食べさせてくれたおかげである。小学生のとき、土曜の昼ご飯は、焼きうどんが定番だった。教師だった父も半ドンで帰宅するから、いつも家族が顔を揃えての食卓。テレビでは、吉本新喜劇をやっていて、ランドセルを放って夢中で観ていると、やがて台所から醤油の焼けるこうばしい香りが漂ってくる。育ち盛りの「食い助」(母は息子をそう呼んだ)は、たまたらずに台所へ駆けて行き、母が振るフライパンの中を覗き込んで完成をじりじりと待ったものだ。

麺は乾麺。茹でた袋入りはまだあまり流通していなかったのだろう。必要な分を硬めに茹でて、水洗いしてぬめりを取ってから炒めるのがコッパだ。具は主にモヤシと玉ねぎと天ぷら(丸天)で、かまぼことキャベツやニンジンがあれば入れる。乾麺は塩気が強いので、味付けは少しの醤油だけ。かつおの削り節やいりこ(煮干し)の粉を加えると風味が増すもつとも、子どもの頃は食べるだけだから、作り方などに興味はなかった。

先日、気まぐれにあの味が食べたいと母に言ってみた。すると、昔のことやからね……などと言いながらも作ってくれ

在で、わざわざ出かけて行くような場所そこに焼きうどんの店というのは、庶民的すぎると反対の声もあった。でも、試験的に出したら、すく売れたそうです」このとき谷岡さんは小学生。高校生の姉と一緒に銀紙の焼きうどんを買い、その足で、近くの映画館へ行くのが楽しみだった。膝にハンカチを広げて、スクリーンを見上げながら熱々をほおばった。父は、昭和11年生まれ。名前は傳つたと言った。18歳で井筒屋へ入社して定年まで、外商部と食品部を2回ずつ異動した。



当時、できたてほやほやの焼きうどんを、広げた銀紙の上のせ、おばちゃんたちがすごい早さで包んでいく所作は、それはそれは素早く神業のようだったと、岩永さんは振り返る。



3. たまねぎ、キャベツ、  
ねぎ、かまぼこ、  
天ぷら、煮干しの塩を  
加めていく。  
油は、昔はサラダ油  
だったけれど、今は、  
オリーブ油に。



4. かつお節を  
手でみみほぐし  
ながら粉のよう  
にして入れるのが  
ポイントです。



5. 最後にしょうゆを  
まわしかけ。  
「色を見て、味は  
みませ〜ん」と  
いうのが酒井家流。

酒井さんちの焼きうどんのつくり方



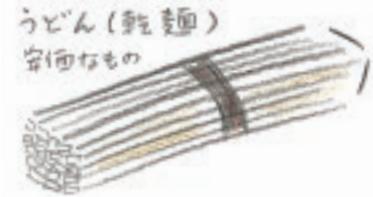
1. 麺をゆでる



2. 湯水で冷ます



キャベツ



うどん(乾麺)  
空回なもの



かつお節



かまぼこ



たまねぎ



(白ねぎ「くわき」)



天ぷら  
(これはお家でばっさり揚げ  
のこをこう呼ぶます。)

酒井さんちの  
焼きうどんの材料

酒井美美子さんに、思い出の味の再現を  
依頼。お腹を空かして帰る子どもたちのた  
めに多めに作るのが常で、余ったらおやつ  
にもしていた。フライパンからのつまみ食い  
もまた格別、と酒井元少年。

11年前に他界したが、今も娘にとって自  
慢の存在である。姉とは6つ、兄とは4  
つ歳が離れていたから、おまめの末っ子  
は、父の後ばかりついて歩いた。

趣味は酒と食べ歩き。お客さんからお  
いしいというわさの店を聞き出しては、自  
腹でその味を確かめに行く。とくにうど  
んが好きで、休日、家族をマイカーに乗  
せて、1時間かけて、行橋の『うどんの  
ウエスト』(当時市内にはなかった)ま  
で行ったこともある。「どこに連れていっ  
てくれるんやろか」。期待する娘の心は  
つゆ知らず、最終目的地がまさかうどん  
屋だったときには驚いた。それだけ、食  
べることに本気な人だった。

「おれとおまえは、味の好みは似てる  
け」。うれしそうにそう言っは、娘を  
デートに誘ったという。父のひいきの店  
は、もちろん娘も大好きになった。中央  
町(八幡東区)の飲み屋街で初めて焼き  
鳥を食べたのは4歳のとき。鶏皮の酢の  
物、ごまサバも、酒が飲めない歳からの  
好物である。傍らの父はいつもスーツを  
着て、革靴の踵を鳴らして歩いた。井筒  
屋へ行くと、いまだにその姿を探してし  
まう。谷岡さんは困った顔で笑った。

傳さんは、<sup>でんさん</sup>とみながら愛  
称で呼ばれていたらしい。後日、井筒屋  
へ連絡を取った酒井さんは、当時のでん  
さんを知る人に偶然出会うことになる。  
岩永亮一さんは19歳で井筒屋のフード  
コートで働き始め、今もなお『めんテツ』  
と名前を変えた焼きうどんや粉ものを扱  
うコーナーで鉄板の前に立っている。そ  
の日、「当時は再現しました」と、銀紙  
で包んだ『めんテツ』の焼きうどんを持っ  
てきてくれた。酒井さんの顔がたちまち  
ぱつと輝く。でんさんについて聞けば、  
笑いながらひと言「『しゃーしい』人」と。  
あるとき、店で焼きビーフンを出そうと  
いうことになり、自分なりに試作をして  
みたが、なかなか主任であるでんさんの  
OKがでない。「あつこの焼きビーフン  
はうまいから、今からタクシーに乗って  
行ってこい！」と三萩野にあった中華料  
理『恋善』へ送られました」と、苦笑い。  
食べることに本気な人は、なによりも仕  
事を愛した人だった。

ああ、思い出の焼きうどん。父の記憶  
は街の味と重なり、母の味はアルバムを  
めくりたくなる。舌の記憶は家族と街の  
記録なのである。

# 北九州うどん七不思議。

文 姜尚美

## 一、波打つだし、ゆで置き麺

北九州のうどんは不思議に満ちている。

初めて口にしたのは2年ほど前。『資さんうどん』という北九州発のチェーン店で「ゴボ天うどん」を食べた。スティック状のごぼうを揚げた天ぷら、かしわおにぎりやおでん、ぼた餅といったサイドメニューも新鮮だったが、一番驚いたのは、表面に独特のぬめりがある、もちもちしたやわらかい麺である。同席していた福岡県出身の男性は「こっこのうどんはみなこうですよ。やわいんです」と言った。

一般的に北九州のうどんは、具やだしの素材、食べ合わせるものが似ていることから、「福岡式」などと呼ばれて博多うどんとひとくくりにされる傾向にある。中でも最大の共通点は、ゆで置きの麺を使うことだろう。真偽のほどはわからないが、一大商業・産地地の福岡では、仕事が忙しく食事に時間をかけたがらない人が多いため、素早くうどんを提供できるよう、あらかじめゆでておいた麺を注文後に温めて出す店が多くなったなど、諸説があるらしい。

しかし、である。資さんうどんのホームページには「福岡の柔うどんよりも歯ごたえがあり、本場の讃岐うどんほど固くない」自家製麺を使っているとあるし、地元の人々クシー運転手さんなどと話しても「博多うどんと讃岐う

どんの間が北九州のうどん」と表現する人が多かった。かと思えば、街で2代、3代と続く店に入ると、箸で切れるほどやさしい食感の細麺や、煮込みうどんのような太麺に出合う。そして、どんぶりに波打つがごとくたっぷり注がれた

だしの量には、労働者の街、北九州の胃袋のたくましさを感じずにいられない。味付けにおいても、基本的に濃口醤油の店が多いが、若松区わかまつの工場密集地域では薄口醤油の店が好まれていたり、小倉南区では濃口と薄口の店に微細に分かれていたりして、区ごとに様子が変わるのである。

北九州うどん、というものがあるのではないか――。

そんな仮説を胸に秘め、あらためて地元で愛される店へ取材に出た。すると、仮説を裏付けるどころか、謎は増える一方。もはや七不思議の境地である。ビルマにルーツを持つカレーうどん。女性だらけのうどん屋さん。謎の造形美をなす、えび天うどん。うどんなのに替え玉可。早朝営業・肉うどん群。たまに具が違うかやくうどん。七味があるのにタカノツメ。十中八九、小ねぎ。メニューにない何かを食す子供たち……失礼、いきなり七つを超えてしまった。ともあれ、北九州うどん七不思議の旅は始まる。

姜尚美  
かん・さんみ / 編集者・ライター。1974年京都生まれ、在住。土地に根ざした味の奥深さを、丹念に取材・執筆する。著書に、各地のあんこのお菓子とその作り手を取材した『あんこの本』、他に類をみない、京都ならではの中華料理にスポットを当てた『京都の中華』（ともに京阪神エルマガジン社）がある。

小倉北区の「はるやうどん」のうどんは、具だくさんのかやくうどん1種のみ。特徴は盛り付ける前にだして麺を軽く煮て味を付ける「煮込み」だ。もともとはゆで置きの麺を温める工夫だったのではないか。



# 花千里

一、ビルマ帰りのカレーうどん



「ビルマうどん」のスープにごはんを浸して食べるとスパイスとだしの深みが一層きわだつ。自家製の漬物は鶴田さん（左）が畑で育てた無農薬野菜を使ったもの。父の糠床で漬けた床漬（とこづけ）が出る日も。

「ビルマうどん」は、かつて門司港にあった『玉寿司』という食堂で出されていた、手羽元入りのカレースープうどんである。その味を知る門司っ子が「あれが世にいうカレーうどんだと思っていた」と口を揃えるほど、街に愛された名物だった。玉寿司の大将が亡き後も、門司の食堂『千代本』に引き継がれていたが、こちらも大将が体を壊して閉店。幻の味となっていたところ、平成24年に開店した『花千里』といううどん屋で突然復活、人々が歓喜した。その店主が、門司生まれ、門司育ちの鶴田美穂さんである。「千代本の大将が、うちの親の剣道の先生だったんです。その関係で家族の外食はいつも千代本と決まっていました。お寿司、どんぶり、うどん、そばと何でもおいしい店だったんですが、やっぱりビルマうどんが一番好きでしたね」。同じく剣道少女だった鶴田さんは、昇段審査で門司港の道場に行った時などは玉寿司のビルマうどんも食べたそう。玉寿司の大将も、剣道の先生だったとのことである。

その大将が第二次世界大戦中にビルマ（現ミャンマー）で捕虜となった際、現地で覚えたカレー風味の鶏肉煮込みがビルマうどんのものである。ある日、かけうどんにそれを混ぜて食べてみたところ、思いのほかおいしかったので、当時、店の弟子だった千代本の大将と共に味を改良し、ビルマうどんと命名して店に出した。「当時は香辛料がなかなか手に入らなかったため、玉寿司の大将が、門司港に出入りしていた外国船の船員さんにかたことのビルマ語で話しかけて仲良くなり、母国から香

辛料を持ってきてもらっていたそうです」

門司港の和布刈公園の山頂には、昭和33年に建立された「世界平和パゴダ」がある。第二次世界大戦時に門司港から出兵した戦没者を慰霊する、日本唯一のミャンマー式寺院だ。大将たちはそこで暮らすミャンマーのお坊さんにも食事としてビルマうどんを提供し、味を見てもらっていた。「ビルマから生きて帰ってきた人にも、助言をもらっていたみたいですよ。そうそう、この間、ビルマで捕虜になっていたおじいさんがうちに食べに来てくださったんですよ」

門司港から出兵した114連隊に所属していた92歳のその男性は、千代本で連隊の会合がよく行われていたので、ビルマうどんがなつかしくなって訪ねたそう。鶴田さんは近々、捕虜時代の話を聞きに行く予定である。

「らしい、ではなく、です、って言える生き証人がいる間に話を聞いておきたいと思う。玉寿司の大将は、いつ死ぬかわからん、現地の人ですらきつと食べ物がない戦地で、どうやってビルマの味を覚えて生きて帰ってきたんやろうと。ビルマうどんはそれを伝えるきっかけにはなると思う」

鶴田さんは、なぜこれほどの使命感に燃えて、ビルマうどんを受け継ぐことになったのだろう。

「商社をやめた後、理学療法士を目指して勉強していたんですが、27歳の時に事故に遭って、理学療法士にお世話になるほうになってしまった。普通に勤めるにはつらい後遺症が残ってしまったので、一念発起、スナックのママになったんです。そこに来ていたお客さんが『千代本の大将、

今、元気になって、家に行けばビルマうどん作ってくれるよ』って。要は、大将になべと頼んで作ってもらおうという」。鶴田さんは毎年、正月にスナックのお客さんを招いて、餅つき大会をしていた。そこである年、思い切って千代本の大将に、餅つき後にお客さんたちにふるまう食事として、ビルマうどんを作りに来てくれないかと頼んだ。

「夕方4時に来てくださいと言ったのに、大将、朝の11時には来とんですよ（笑）。餅つきを楽しみにしてくれていたんですね。最初は大将がビルマうどんを作ってくれてたんですが、年を重ねるごとに、大将はそばを打って、私がビルマうどんを作って、大将が味見する、という感じになりました。ある年、『もう一人で作れるやろ?』と言われました」

その頃、39歳。40歳を目前にして、「私、このままスナックのママ、するの?」という疑問が頭をもたげていた。すると例のお客さんが、再び心を見透かしたように言った。うどん屋になったらええやん。ビルマうどん、今ないやろ。あんた困ったやろ。困った人があると思うやろ。

「そっか。と思いました。門司のものが一個消えたんか。残さないけんあ」と

何ごとも電光石火の鶴田さん。決心した2ヶ月後にはスナックをたたみ、マンションを売り、開店の準備に入った。だしの材料も、手羽元も、麺もすべて玉寿司、千代本の大将が使っていた店から仕入れる。今はその2軒で出されていた「ビルマ蕎麦」を出すべく、そば打ちの修業中だ。

ビルマうどんを一杯いただくことにした。熱いカレー



店は門司駅前の不老通り沿いに。物件探しに動いてくれた不動産屋さんも実はビルマうどんファン。「自分の会社の近くの物件で開店してほしいと思っておられたそうで、道路を渡ったらすぐそこです」と鶴田さん。

スープをすすると、削り節と昆布の旨み、手羽元の旨み、すっきり溶けてしまったにんにくとスパイスの香りが渾然一体となり鼻を抜ける。やわらかな細ゆで麺にカレーの味がよくからみ、鶏肉は箸で持つだけで骨から脱げてしまう。最後の一滴まで飲み干した時、ここまで人の心を動かしたビルマうどんに敬礼したくなった。

鶴田さんは、店の周辺のおすすりスポットを描いたガイドマップを勝手に作って、勝手にお客さんに配っている。「うちの店だけじゃなくて、門司のことを知ってほしい。門司は100円で遊んで帰れるよって伝えたい」と、近隣の100円パーキングに車を停めて食べに来たお客さんには、勝手にキヤッシュバックキャンペーンをしている。大将たちが残してくれたビルマうどんを通して門司がよくなってほしい。鶴田さんは本気でそう願っているのである。

### 三、セーラー服と白のれん

## はるやうどん

『はるやうどん』の品書きはいさぎよい。うどん、そば、いなり、以上。「うどん」とは、かやくうどんのことである。なると、さざみ揚げ、おぼろ昆布、小ねぎの4色が錦小桜の器に映えて、天井や牛井にもひけをとらぬ華やかさ。はる、や、とどんぶりのふちに赤字で入った屋号も、は、れ、る、や、と思わずほめたたえたくなる愛らしさだ。

この店のうどんの特徴は「煮込み」である。注文が入ってから小鍋にだしとゆで置ききの麺を入れ、軽く煮込んで盛り付ける。味のしみたふわふわの太麺がなんともおいしい。「代々お世話になっている製麺所さんから、やわらかくつてこしのある、だしの味が浸透しやすい麺を持ってきてもらっています。初代の頃はもつと麺が太かったらしいです」

真つ白に洗い上げた三角巾と白衣が似合う、3代目の山岡順子<sup>おかじゅんこ</sup>さんが教えてくれた。店の始まりは終戦前後。母・トキさんの親戚筋の叔母が、勝山公園の近くに開店した。昭和23年、現在地へ店舗を移し、その後、トキさんが2代目に。かやくうどん一本で40年以上、のれんを守った。

「昔は、もつと具があつたらしいんですよ。春菊とか椎茸とかプレスハムとか。でも種類が多すぎて、つい間違えてしまうので、母の時代に今の具に落ち着いたみたいですよ」

意外におつちよこちよいな可愛らしいエピソードに反し、自慢のだしはとことん真面目で深い味。削り節と昆布の風

味豊かなおつゆには、甘く炊いた揚げやおぼろ昆布の味がしみ出し、食べ進むごとに深みが増していくのがわかる。「うちはもう、おだしで勝負。おだしと麺と具だけで、これだけの味が出るんだっていう」

量は求めず、質を見る。それが女性というものである。はるやの店主は代々女性。女性のひとり客が多いのは、きつとそこにも理由がある。屋号も何も入っていない真つ白なのれんは、初代の頃からの名残だそう。

「昔っからあれなんです。なぜかはわからないんですけど。うちのこと、白のれんと呼ぶお客さんもいるみたいです」

白のれん、行こうか。そんな会話が表の雑踏から今にも聞こえてきそうな、いい話だ。

夕方4時頃、母娘らしき女性とセーラー服のお嬢さんが入って来た。カウンターに座ると、店員さんに向かって、お母さんがたつた一言、「ひとつ、ねぎ抜き」。しびれてしまった。はるやと言つたらうどんでしょ。ふたつ要るのは見ればわかるでしょ。だからオーダーは「ひとつ、ねぎ抜き」。街にこなれている、とはこういうことを言うのだろうか。ねぎ嫌いのお嬢さんが母のおしゃれさを知るのはいつの日か。セーラー服の襟の白いラインと、きびきび動く山岡さんたちの三角巾、表ではためく白のれんが、ちらちら交差し、まぶしかった。女のうどんに飾りは要らない。



右/メニューを増やさない代わりに家で好みに食べてもらえるよう持ち帰りに応じる。看板の「なるべく容器をお持ち下さい」というのがいい。左/器は有田焼の別注品。大きないなり寿司も手作り。右中/2種類のトッピングは5年前に仲間入り。右下/中央が山岡さん。この後、店員さんが七味に山椒と麻の実を混ぜていた。初代の頃からそうしているそうだ。左下/夕方でも客足がやまない。この店のうどんはおやつにもぴったり。



うどん	450
そば	480
いなり1ヶ	120
トッピング用 温泉たまご	100
わかめ	50
大盛 うどん	100円増

## 四、ざぶとんに座るえび

# ふじや若松店

「ふじやね。うまいね。私、茨城からこつち来て運転手してるんだけどね、今の会社に勤めた初日に仲間が案内してくれたのがふじやだったのよ。うまい！と思っちゃね」

若松でたまたま拾ったタクシーの運転手さんに「ふじやまで」と告げると、こんなすてきな思い出話をしてくれた。

『ふじや』の母体は石油とプロパンガスを販売する会社だ。会長の中川保武なかがわたけむすさんが会社の駐車場用に買った空き地が広がったため、義弟の藤一ふじかず男さんに声をかけ、共に修業に出て、昭和49年に手打ちうどんの店を開いた。2人で九州、四国、関西のうどん屋を食べ歩き、記録用の大学ノート2冊が真っ黒になるまで研究したそうだ。今では藤さんが手打ちしていた頃の配合をもとに、工場で自家製麺している。

そんな食べ歩き歴と手打ち歴のある藤さんに聞いてみた。大阪はふにやふにや、四国はびちびち、北九州のうどんはやわらかくも、もちもち感がある。何が違うのだろう。

「大阪あたりは薄力粉を多めに使っとるんやないやろか。四国は強力粉やろね。うちは薄力粉と中力粉を混ぜた感じ。なおかつ、やわめにゆでる。ゆでて、洗って、1人前ずつ小分けにして置いてく。そうせんと間に合わんというものもあるけど、そうすることでだんだん麺が落ち着いてきよるんよ。で、注文がきたら、それを湯釜でぬくめて提供する。でも、1時間半を超えたゆで麺は、絶対使わん」

なんと自家製の麺をわざわざゆで置きにし、食感を調整しているのだ。さばとうるめ、椎茸でとるだしも特徴的。北九州の店としては珍しく、薄口醤油で味を付ける。

「醤油と塩は、すこーし濃いくしてある。若松は体を使う労働者の人も多いけ」

お昼どきの店内は満席。作業服率98%だ。40年だしを追い足しているおでん、手握りのかしわおにぎりも大人気を満たして、長く一服したい。ふじやのうどんは、そんな働く者の心と財布と胃袋にそっと寄り添っているのだ。

さて、この名物は「海老天うどん」である。「ざぶとん」と呼ばれる円盤状の天かすに3尾のえび天を鎮座させた、なんともユーモラスな一品。これ、修業先の師匠は箸で器用にタネを寄せて丸くしていたらしいのだが、どうも上手くできないので、会長が赤ちゃん用の粉ミルク缶の底を抜いた型にタネを落として作っていたら、それが名物になってしまったそうだ。どんな店にも歴史あり、である。



外観は藤さんが食べ歩き時代に見た讃岐うどんの店を模した。店名に若松店の名を残すも現在はここ1軒のみ。若松区民の郷土愛の表れ？ 左下／麺のゆで加減は必ず藤さんが見る。中／若松名物の呼び声高いおでんはアキレスを入れれないスジ煮込みが人気。右下／こちらが「海老天うどん」。件のざぶとんは、店員さんが朝7時から一枚一枚手作りする。



## 五、だし追加、替え玉可

### かかしうどん本店



『かかしうどん 本店』は、国道322号沿いにある24時間営業の手打ちうどん店である。広い駐車場と豊富なメニューでトラックやトレーラー運転手の心と胃袋をつかむ憩いの場である。アメリカのダイナーのようなのである。「玉ねぎ天うどん」を食べるべしである……。『雲のうえ』編集部から得た情報だけを頼りに、小倉方面からモノレールと電車を乗り継ぐこと約30分。最寄り駅であるはずの志井駅に降り立つと、そこは無人駅。あたり一面、畑だった。

かかしはおろか、人も見当たらない。農作業帰りのおじさんの車を奇跡的につかまえ、ヒッチハイク状態で店へ到着。2代目大将の松股泰司まつまたやすしさんにその顛末を話したら、

「そうそう。昔、この辺はみな畑だったんですよ。うちもここで農家をしていました。だから一本足のかかしうどん」と、意外や店名の由来にまでつながった。なんでも、この集落では、小麦を作る農家が多かったそうで、戦中戦後までは、各家でうどんを打って食べる文化があったらしい。「地場の小さな製麺所もたくさんあって、製麺のほかに製粉もしていたので、収穫した小麦を売って換金したり、自家用に粉に挽いてもらったり、ひやむぎと物々交換してもらったりしていたそうです。この店を始めたのは父ですが、そういう光景を見ているので、農家をやめてうどん屋を、という考えは割と自然に出てきたのかなと思います」

この集落に、地粉のうどん文化が根づいていたとは。さておき、うどんを食べよう。食券を買ってカウンター席で待っていると、玉ねぎ天うどんがやってきた。いかの

天ぷらのような存在感。衣はふわふわ、もうだしを吸い始めている。豊潤なかつおの香りを放つ、波打つような量のだしの中には、1玉半ほどあるつやつやうどん。何よりすべてが熱々の出来たて。さあ、どこからでも食ってくれたまえ！ という気迫がどんぶり全体にみなぎっている。

ものすごいボリュームですね。鉢が深い。

「いや、お客さんに、足らん、足らんと言われるからね。応じていたら、いつのまにかこうなってます」

玉ねぎもシャキシャキしていて、とても甘いです。

「玉ねぎは、なるべく淡路産を使っています。なるべく」だから、わざわざ書かんけどね」

もったいぶらない男、松股さんなのである。だしにも化学調味料や添加物は一切使わない。醤油に至っては、3分の1を自分で作った薄口醤油でまかなっている。

「化学調味料を使ったら、一口目でうわーおいしーって思うかもしれない。けど、最初においしい！と思うもので、実は最後まで飲めないんよ。その味で1週間に2回来てもらおうくらいなら、味は普通やけどなんか体が向かってしまおうと思ひながら3回、4回と来てもらおうほうがいい。体は正直で、自然なほうを向く。お金と時間はかかるけど、それを狙ってるわけ」

電飾に彩られる夜の外観はデコトラ感あふれる店なのだ。が、中身はとても自然派なのだ。取材中、惣菜コーナーの隣で売られているゆで卵の殻に奥さんがマジックでかかしの顔（へのへのもへじ）を描き入れている、松股さんが、



「あつ、なにこれ」と驚いているのも微笑ましかった。ところで、この店のうどんもやはり、見た目は讃岐うどん、食感はやわもちの北九州うどんである。

「うちの麺は多加水。水が多いとやわくてまとまりにくいけど、つるつと、もちっとした感じが出るんよ。それを何回も折り畳んで足で踏んで、クロワッサンみたいに30層くらい、表皮を作ってこしを出す。切るところと鍛えるところは、さぬき麺機という会社の機械を使います」

製麺機が讃岐の会社製とは面白い。よく「博多うどんと讃岐うどんの間が北九州うどん」といわれますが、博多の影響はわかるとして、なぜ讃岐の影響を受けるのでしょうか？

「昭和40年代に松山・小倉フェリーが開通したんやけど、その影響もあるんやない？ うちはどうちかいうと讃岐寄り。だからなるべくゆがきたてを出す。でもね、やわいりくださいね、って言われるんよ！ 年配だろうが、若からうが、言うのよ。だから、ゆで置きもしく。まあ、私も博多で長浜ラーメン行くと、バリカタとかハリガネとかとんでもなくて、よくゆがいてください、って言うもんね」

やはり、ゆで置き麺は譲れないのだ。では薬味はどうか。北九州のうどん屋さんはなぜ、七味があるのにタカノツメや生の青こしょう（青とうがらし）を置くのだろう。

「七味は嫌いな人が多いんです。山椒とか、みかんの皮とか入ってるから。そしたら一味を置けばいいんやろけど、見た目一緒にやこしいから、タカノツメを置いとるだけ。青こしょうは、かじりながら麺もの食べると、おいしいで

すよ。かけうどんにも、ざるそばにも合います。お酒にも合うね。昔は二級酒が一級酒になるって言うたもんです」

奥深きかな、北九州うどん。さらにこの店では、ラーメンのように替え玉とだしの追加ができるという。

「替え玉は夜の9時から朝の5時まで。深夜で回転が悪くなると、麺を捨てるのがしのびなくて。替え玉する方は、結構おられますよ。でも、ほとんどの人が遠慮するねえ（さびしそうな顔）」

それはお客さんの期待に比べて十分すぎるほど量を増やしたからでは……とは言えなかったが、理論と実践に励む松股さんの情熱に触れ、かかしうどんが大好きになった。

ちなみに小倉駅から西鉄バスが出ていて、店の真ん前にある「高津尾」という停留所に止まることを発見。今度来る時は、ヒッチハイクしなくても済みそうだ。うれしい。



煎茶、コーヒー、紅茶のサービスもあり。湯のみで飲むというのがいい。松股さんの息子さんが気の向いた時に作るきなこプリンも湯のみで蒸し上げられていた。左上／かしわおにぎりや寿司、おかず類もすべて手作り。左下／店の前には平尾台へと続く山々が広がる。



## 六、朝5時、肉々、鐘の音 久野うどん

朝早く、まな板に包丁が当たる音を聞くのはいいものだ。それを聞いている自分よりも包丁の主が早起きして働いてくれている。そう思うだけで励まされ、力がわいてくる。

今朝はその音を小倉南区の『久野うどん』で聞いている。朝5時開店の肉うどんの店だ。このあたりの肉うどんは、牛ほほ肉などを醤油で煮込み、その肉汁をだして割つてうどんにかけ、ほほ肉、生姜、小ねぎなどをのせて食べるものをいう。どういうわけか小倉南区にこの肉うどんを出す店が集まっており、そのうち何軒かは早朝営業という特徴も持つ。久野うどんは調べる限り、その中で一番早い開店だ。店の自慢は、昔ながらの手ごね、手打ち、手切りの麺。3代目の久野澄隆すみたかさんが、毎朝4時から打ち始め、トントントンと小気味いい音を立てながら包丁で切っていく。

「今、手で切るところ、ないけんね。昔のやつだ、ほんとに小麦粉と塩水だけ。つなぎも添加物も使っていない。つなぎ使っていないから時間たつと切れるわね。添加物使っていないから日持ちもしないよね。でも、もちもち感があるんよね」

母の信子のぶこさんが、大釜で麺をゆがきながら教えてくれた。「肉うどん」「肉々うどん（肉大盛り）」には大と小がある。注文時は、ゆがきたての「かた麺」か、ゆで置きをやわらかい「ふつう麺」を選ぶ。次に生姜とねぎを入れていいか聞かれる（コーヒーに砂糖とミルクを入れていいか聞かれ

る京都の『イノダコーヒ』みたいだ）。好きな人は、ふわふわに煮込まれた脂身も加えてもらう。慣れると「肉々小かた麺、生姜ねぎ脂身たっぷり」という風に注文する。

丹念に煮込まれた和牛のほほ肉は、歯でかまなくても繊維がほぐれるほどやわらかい。脂の輪っかが浮いた見た目を裏切り、おつゆもあっさり澄んだ味だ。卓上のおろしがねでさらに生姜をすって加えると、体がほこほこ温まる。

ゴーン。店向かいの永万寺の鐘が鳴り響いた。6時前だというのに店内は満席。3交代制の工事現場の職人さん、カラオケ明けの大学生、ダーツのプロ、水商売の人などが肩寄せ、肉うどんをすすめる様は、さながら人生の交差点だ。たまたま相席になったピアスに作業服姿のお兄さんが、よくこの肉うどんの持ち帰りをすると聞いたので、「家ではどうやって食べるんですか？ 卵でとじたりするんですか？」と尋ねたら、「やだ、恥ずかしい」と顔を赤らめてしまわれた。乙女に無粋なこと聞いて、ごめんなさい。



「ありがとう。今日は“おやすみなさい”？」「いや、今日はこれから」「じゃあ“いってらっしゃーい”」。信子さんの挨拶に元気ももらっている人は数知れず。左下／永万寺の朝も早い。鐘は5時50分に鳴る。中／肉うどんには卓上のタカノツメもよく合う。右下／店は信子さんの母が始め、今年で36年目。昔は朝4時の開店だったそうだ。



## 七、親心のかやくうどん

### 錦うどん本店

「あの店のかやくうどんはですね、ちくわ、丸天などの練りものに、えび天とか肉が入るとる時もありまして……」

「えっ。私の時は、玉ねぎ天とごぼう天だけでしたよ！」

それは北九州市役所の『雲のうえ』担当のSさんと『錦うどん』について話していた時のことだった。私も同じ「かやくうどん」を食べたはずなのに、Sさんとは具が違う。

「あ、おねえさんのは、たぶん、ベーシックなやつですね。かまぼこ、ちくわ、なると、丸天5分の1、揚げ、ねぎ、わかめ、ごぼう天。玉ねぎ天（左写真）は揚げ油に玉ねぎを入れると香りがいいので、天かす代わりに入れているんです。でも、そこへさらに母がポンツで何か入れちゃう」

「若い方とか男の方には肉がちよこつと入ったり、常連さんにはどうかしたらえび天をポンツ。子供さんにもえび天をポンツ。だって、遠くから来られるんですよ。今はね、ちよこつと儲かったらいいから。子供も学校を出たしね」

そんな微笑ましい会話を聞かせてくれたのは、錦うどんを切り盛りする伊熊幸恵さんと三女の恵子さん。店は、戸畑の製麺所で出会って結婚した幸恵さんと夫の武夫さんが、昭和42年に開店した。新日鐵、新日鐵化学、明治製菓など、社宅の多い土地柄にも助けられ、すぐに繁盛店になった。

昔から、一番人気はかやくうどん。濃厚なだしは「店を出て駐車場に着いてもまだ口に旨みがあるように」と削り

節と昆布をたっぷり使って仕込む。特に昆布は一年こつこつお金を積み立て、納得いくものを仕入れる。手打ち麺はもちもちでこしのある、お手本のような北九州うどんだ。

現在、武夫さんは病気で療養中。麺は幸恵さんが生地をこね、恵子さんが打つ。武夫さんは「こんな大変な仕事は子供に絶対してほしくない」が口ぐせだった。ところが、なぜか恵子さんには、高校入学と同時に麵打ちを教えた。

「私が一番、勉強しなかったからだと思います。うちの兄と姉、3人とも小倉高校なんです。私だけ落ちたんです」進んだ高校は肌合わなかった。そんな折、店のお弟子さんが独立し、手伝いでお客さんに初めてうどんを打った。

「高校1年か2年の頃でした。楽しかった。今日はきれいな四角になったとか、日々上達するのが自分でわかって」武夫さんは、自分の杞憂よりも娘の素質を伸ばすほうを選んだのだ。恵子さんが、さっと釜揚げうどんを出してくれた。ゆで置きのお餅とは違う、つきたてのお餅のような歯ごたえ。おいしいでしょ、と心底うれしそうな顔をした。

今回、北九州のうどん屋さんをめぐる間、3、4歳の子供たちが小さなおわんに何か入れてもらって夢中で食べている光景を何度か見かけた。ここ錦うどんでも同様である。うどんをゆで置きする時に出てくる、やわらかい切れ端にぬるめのおつゆをかけて、サーブスしているのだそうだ。

この街には、食べることでより食べさせることに喜びを見出す人のほうが、なんとなく多い気がする。なぜかはわからない。それは北九州うどんの八つめの不思議である。





p1

琴平屋  
門司区東門司 1-13-8  
☎ 093-332-2340  
9:00 ~ 18:00  
駐・無 日・祝休

明治30年頃創業。うどんをはじめ、そば、ラーメン、ちゃんぽんなど、あらゆる麺を作っており、地元の食堂やラーメン店、お好み焼き屋の御用達として配達も行う。高温の蒸気で蒸したふわふわの「うどん」は1玉75円。だしも一緒に購入できるので、「家うどん」派には心強い名店。



特集10軒、コラム2軒を含む  
全28軒名店リスト。

ふうふう、つるつる、  
だしは最後の一滴まで。

写真 = 仰木 徹  
絵・地図 = 牧野伊三夫



p10

めん処 たけや  
小倉南区八重洲町 10-9  
☎ 090-1344-6241  
6:00 ~ 麺かだしがなくなり次第終了  
駐・有 月休

醤油でしっかり煮込んだすじ肉が、たっぷりのった「肉うどん」(500円)。だしの色は濃いめだが、すっきりとしたうまみが特徴。コシのあるうどんとの相性もいい。揚げたて天ぷらも人気。おろしショウガをたっぷり入れて食べると、冬の朝でもほかほかと体も心も温まる。



p7

あさうどん  
門司区柳町 1-4-10  
☎ 093-381-1609  
10:00 ~ 19:00  
駐・無 日休

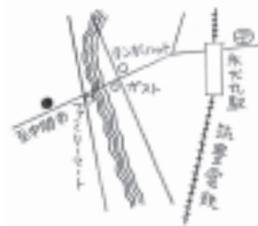
4種類のかつおを使用しだしを鍋に入れ、ふつふつ煮立ったところに細麺うどんを投入。煮込んで作るあつあつうどん。高菜が入ったさっぱり味の「たかなうどん」(420円)は、九州らしいメニュー。味噌カツ定食九州味も人気。井メニューも豊富に取り揃える、食堂的うどん店。



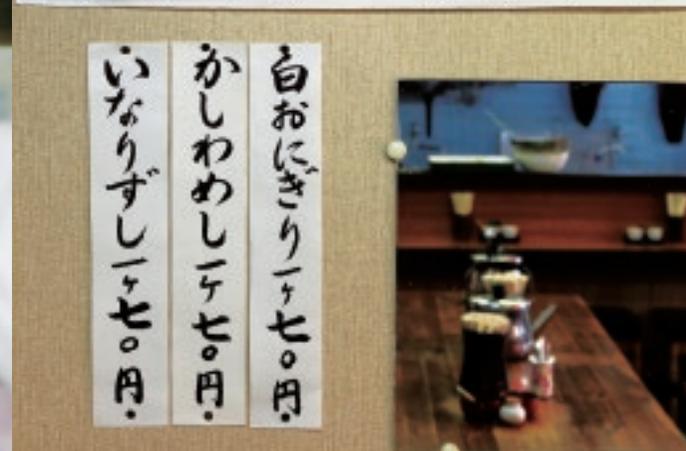
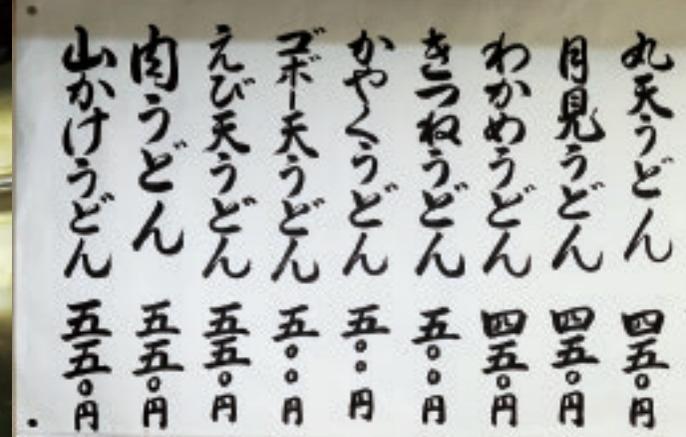
p3

うどん屋 まさ  
八幡西区永犬丸 5-9-10  
☎ 093-692-3923  
11:30 ~ 24:00  
駐・有 第2・4土・日休

井を覆うたっぷりわかめ、サクサクのごぼう天と、甘辛く煮た肉がのった「肉ごぼううどん」は、人気ナンバーワンメニューで、1杯750円。さっぱりだしに肉の甘みがからみ合い、食べ進むうちにコクのある味わいに。常連いわく、「間があくと、無性に食べたくなる味」とのこと。



左上／ある店で初老紳士が「麦茶を出してくれるうどん屋が減りつつ」とぼやいていたが、ここでは健在。右上／品書きは知り合いの習字の先生によるもの。「やわらかい字でしょ」と幸恵さん。左下／恵子さん(中左)と幸恵さん(中右)、パートの黒岩秀子さん(左)と木村真樹子さん。右下／こちらが名物「かやくうどん」。具の下に、麺とだしもたっぷり。





小倉北区

### やのや

小倉北区魚町 2-3-7  
☎ 093-533-0420  
11:00～19:00(祝17:00)  
駐・無 日休

BGMにジャズが流れるうどん店の人気メニューは、梅と大葉に、のどごしのよいつるつるした細麺がマッチした、あっさり味の「梅しろうどん」(600円)。お客の80%を女性客が占める店らしいヘルシーなメニュー。その他にも店主こだわりのオリジナルメニューが豊富で、天井もおすすめの一品。



小倉北区

### 花子そば・うどん

小倉北区中島 1-15-15  
☎ 093-533-9624  
11:00～19:00  
駐・有 水休

明太子・錦糸たまご・のり・ねぎ、中央にバターがのった「明太バターうどん」(570円)は、上からだしをぶっかけて、混ぜていただく。もっちりした麺と明太子とバターがからみ合い、濃厚な味わい。明太子のぷちぷち感が楽しめる。定食類も充実している。



p36

### 錦うどん 本店

小倉北区中井 3-1-16  
☎ 093-571-4367  
10:00～18:00  
駐・有 日・盆・年末年始休

老若男女に愛される名物「かやくうどん」は、ゴボ天、かまぼこ、ちくわ、わかめ、甘く炊いたおあげなど具だくさんで500円。毎朝3時半から仕込み、ひとつひとつ手でにぎるおむすび「かしわめし」(70円)は、甘すぎず辛すぎず絶品で、同じくなり寿司も人気メニュー。

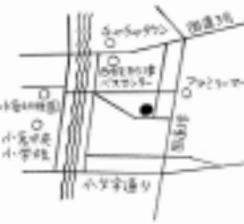


小倉北区

### 神田うどん

小倉北区砂津 1-10-15  
☎ 093-533-0346  
11:00～19:00  
駐・有 水休

もともと製麺所を営んでいた主人が開いた店は、口コミで評判が広がった名店。仕事は見て覚えるという職人気質が作る一杯は、やさしい味わいのだしと、やわらか麺が特徴で、材料にもこだわる誠実な味。ねぎ、おぼろ昆布、あげなど、具だくさんの「かやくうどん」(450円)が人気。



p34

### 久野うどん

小倉南区北方 3-47-22  
☎ 093-931-0870  
5:00～14:30(麺がなくなり次第終了)  
駐・無 水・木休

丹念に水洗いして醤油で煮込み、アクを取り除いた和牛ほほ肉をのせた「肉うどん」は600円。写真は肉大盛りの「肉々うどん」(800円)。麺は「ふつう」かた」が選べ、うどん大盛りは100円増し。旬の野菜や千切り大根、昆布を味噌噌で和えた、食べ放題の付け合わせが珍しい。



小倉北区

### 旦那うどん

小倉北区魚町 4-1-36(旦那市場内)  
☎ 093-521-5226  
11:00～18:30  
駐・無 日休

朝5時。まだ寝静まる旦那市場の一角で、麵棒をすべらせる音だけが静かに響く。市場のうどんはとにかく早起き。決して手を抜かないうどん作りを心がけている。食材はすべて市場から調達。市場内のお店に出勤もっており、まさに働くうどん店。写真の「こんぶうどん」は560円。



p22

### 花千里

門司区柳町 2-3-17  
☎ 093-381-8833  
10:00～20:30(LO)  
駐・無 近隣にコインPあり。日・月休

3日間煮込んだ手羽元入りのカレーだしと風味豊かなうどんだしを1:1で合わせる「ビルマうどん」は650円(ご飯と漬物付き700円)。うどんだしを足して、辛さの調節も可能だ。うどんのみならず手打ちの「ビルマ蕎麦」もいただける。その他のうどんメニューも充実。

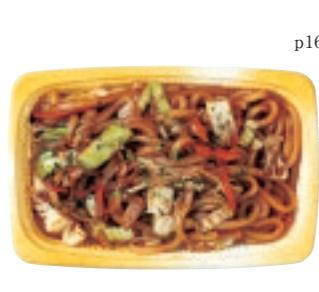


p30

### かかしうどん 本店

小倉南区高津尾 130  
☎ 093-452-1905  
24時間営業  
駐・有 盆・元日～1月2日休

24時間・ほぼ年中無休、おいしい一杯を求める人々で賑わう不夜城のうどん店。「玉ねぎ天うどん」(570円)は卓上にあるカレーパウダーをかけていただく。また違った味わいに、かけうどんか豚汁+総菜3品で450円の朝食が有名で、週末は朝7時から多くのファミリーで賑わう。

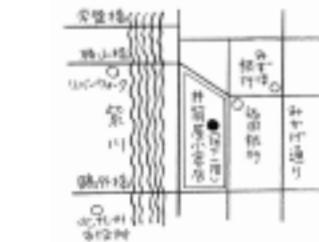


p16

### めんテツ

小倉北区船場町 1-1 井筒屋 B1F  
☎ 093-522-2074  
11:30～19:00  
駐・有 元日休

井筒屋小倉店の地下1Fで、50年以上営業し続けるテイクアウトの名店。銀紙に包まれて売られていた焼うどんと焼きそばを、思い出の味として記憶する市民も多い。キャベツは若松産を使用し、オリジナルソースで味付けした焼きうどんは、もちりふわふわで、1人前432円。



p28

### ふじや 若松店

若松区北湊町 4-9  
☎ 093-751-3542  
11:00～21:00(LO20:45)  
駐・有 元日～1月3日休

日々働く若松区の人々の食堂的うどん店。昼どきに一堂に会する作業服の多様さが、この街の産業の多様さをそのまま物語る。写真は「肉海老ごぼううどん」(770円)。老松市場の「寿蒲鉾店」の丸天がのった「丸天うどん」(440円)や、店内で煮込むおでんも人気。



p13

### しらいし

小倉北区紺屋町 4-9  
☎ 093-521-2482  
11:00～13:45/18:00～22:00  
駐・無 日・祝休

創業30年の老舗蕎麦屋の自信作は、昼限定6食の「カレー煮込みうどん」(830円)。土鍋で煮込んだうどんに、ねぎと手羽元がのった一杯は、カレーとだし、もちっとしたうどんが三位一体融合し、やみつきになる味。なぜ、蕎麦屋でうどん? 野暮なことはいわずにぜひお試しを。

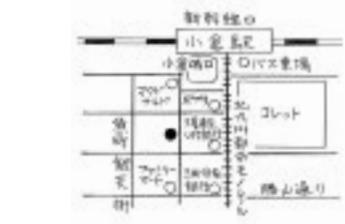


p26

### はるやうどん

小倉北区魚町 1-3-18  
☎ 093-521-5477  
11:00～19:00  
駐・無 水休

4代にわたって通うお客さんもいるという、北九州で不動の地位にある老舗うどん店。鍋で煮込んだ太麺を有田焼の小ぶりな器に盛りつけて、4種類のかやく(ねぎ、なると、あげ、昆布)をのせたシンプルな「うどん」は450円。だしのみの持ち帰り(1本1200円)もできる。





戸畑区

### うどん家 米

戸畑区中原東 1-22-17  
☎ 093-882-7979  
11:00～22:00  
駐・有 益・元日～1月4日休

丸太のような豪快なごぼ天が丼に浮かぶ「ごぼ天うどん」(630円)が一番人気。豪快さは天ぶらのみならず、店員さんの元気のよさも店の魅力だ。自家製の麺はコシが強く、つるつる。通常の麺と細麺を選ぶことができる。名物の「ごぼ天」は、他のうどんにトッピングも可。



八幡西区

### 満月

八幡西区三ヶ森 3-11-3  
☎ 093-613-6567  
11:00～16:00/17:00～21:00  
駐・有 水休

店名のとおり、満月のようなごぼ天がのった人気うどん「ごぼ天うどん」は550円。店主は、『豊前裏打会』所属。「学んだものをそのままにせず、常に進化させ、総本山といわれる『津田屋官兵衛』を超えたい」と、うどんへの情熱を語る。うどんのみならず、丼メニューも豊富。



戸畑区

### 新たうどん

戸畑区中原東 1-14-16  
☎ 080-7007-0323  
11:00～15:00/17:30～20:30  
駐・有 木休

「新たうどんの始まり」。そんな思いを胸に、看板を掲げたのが2年前。うどんをじっくりと、ゆっくと味わってもらいたい、と店主は話す。なかでも、ふわふわのつくねが自慢の「つくねのおうどん」(630円)が自信作。“じっくりゆっく”楽しんでもらうために、器にもこだわっている。

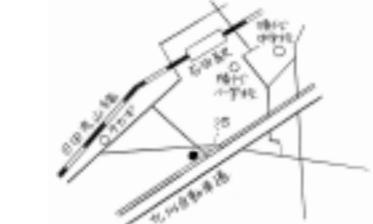


小倉南区

### さんさん堂

小倉南区横代南町 5-5-1  
☎ 090-8229-4234  
7:00～13:30(麺がなくなり次第終了)  
駐・有 火・第1水休

建設業から転身後、店主は独学でうどんを研究。3年前にオープンした店の看板はほぼ肉100%の「肉うどん」(550円)。コシのある麺が特徴で、最後の一滴まで飲み干せる塩分控えめのだしも自慢。うどんを愛する人に優しい名店は、漬物も食べ放題で、8種類ほどを常備している。



門司区

### 立花流麺打ち研究会

門司区栄町 3-20  
☎ 無  
11:00～13:30(麺がなくなり次第終了)  
駐・無 日・祝休

広く明るい店内の一角には、麺打ちスペースが。つるつとした細麺うどんにファンが多く、普通サイズでもボリュームたっぷり。「野菜天ぶっかけ」(550円)は、野菜の天ぶらが豪快ののっており、大盛り好きにはたまらない一杯。ほんのりと甘みを感じるだしと麺をよく混ぜ合わせていただく。



小倉南区

### うどんさかい

小倉南区新道寺 851-1  
☎ 093-452-2302  
11:00～15:00(麺がなくなり次第終了)  
駐・有 月休

写真は、人気の「ちく玉天ぶっかけ」(670円)。茹でたあとに冷水できゅっと締めた、歯ごたえ充分のコシが強いうどんはのどごしがよく、サクサクのちくわ天と半熟玉子天との相性もいい。温かいメニューでは、釜揚げうどんも人気。平尾台のふもとにあるので、ドライブがてらに寄るのもおすすめ。



小倉南区

### 留さんうどん

小倉南区日出町 1-6-57  
☎ 093-964-7522  
10:00～14:00  
駐・有 月・火休

店名の由来は店主の祖父、「留雄」さんの名前から。よもぎを練り込んだ、つるつるもちもちの麺は美しく、甘辛く炊いた牛はほ肉がたっぷり入った「よもぎ肉うどん」(650円)が看板メニュー。肉をご飯にのせた「肉めし」と合わせて頼むのもおすすめ。2種類あるお漬物は食べ放題。

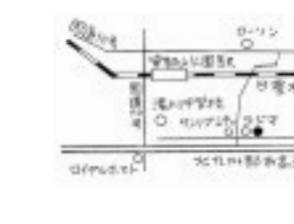


小倉南区

### 資さん 本店

小倉南区上葛原 2-18-50  
☎ 093-932-3010  
24時間営業  
駐・有 無休

市内に22店舗、市外にも店舗展開をしている、市民なら誰もが知っているであろう名店の定番はやっぱり、「肉&ゴボ天うどん」(680円)。大きなゴボ天は食べごたえ抜群! おでんやぼた餅など、うどんのほかにもメニューが充実。老若男女で賑わう北九州のファミリーレストラン。



小倉南区

### 肉うどん蔵

小倉南区徳吉南 1-2-28  
☎ 093-475-7543  
平日 10:00(土日祝 8:00)～18:00  
駐・有 火休

すじ肉とはほ肉がのった「はほすじ肉うどん」は600円。色が濃いめのだしは、飲むと意外にさっぱりしている。麺はつるつるとした食感で、適度にコシがある。うどんのほかに、自家製焼きカレーもある。店内には、座敷スペースがあるので、子供連れでも安心してくつろぐことができる。



小倉北区

### 秋月

小倉北区馬借 2-1-22 エトピア花房 1F  
☎ 093-512-1828  
11:30～14:00/18:00～25:00(金・土 25:30)  
駐・有 日休(土のランチは休)

うどんの要、丁寧に取っただしは、コクがありながらすっきりとした味わい。ごぼ天うどんやおろしぶっかけなど定番のメニューに加え、斬新な変わり種も日々考案中。自慢のだしにグリーンカレーをあわせたスパイシーな「タイカレーうどん」(750円)もそのひとつ。

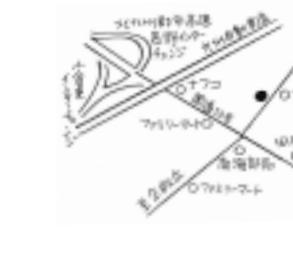


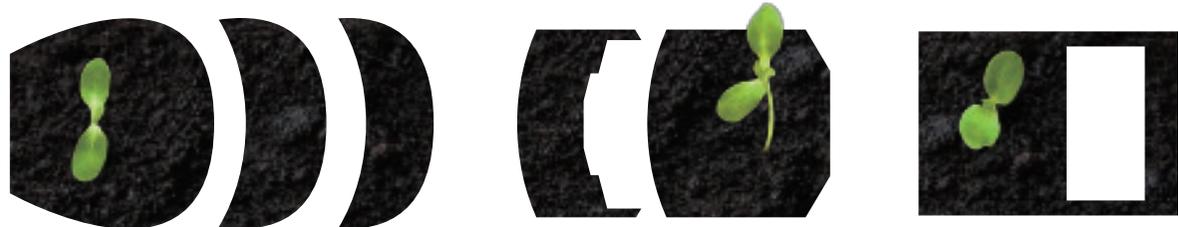
小倉南区

### 津田屋官兵衛

小倉南区津田新町 3-3-20  
☎ 093-475-7543  
駐・有 日・第1月休  
11:00～16:00(麺がなくなり次第終了)

行列覚悟の人気店。揚げたて、茹でたてを供することをポリシーとする、手打ちうどん研究会『豊前裏打会』の総本山である。のどごしのよい細麺にファンが多い。井からはみ出たゴボ天と九州産黒毛和牛を味付けた肉がのった「肉ごぼううどん」(680円)はボリューム満点。





劇場で育てているのは、こころです。

畑に野菜が育つように、森に木々が育つように、劇場で育つものがあります。  
この街の土に、この街の人に、生まれ生まれたこの小さな息吹を、  
私たちは、大切に育てていきます。

北九州芸術劇場  
KITAKYUSHU PERFORMING ARTS CENTER

天子を祀る修験の山  
英彦山神宮  
各種お祓い承ります

福岡県田川郡添田町英彦山1番地  
電話 0947-85-0001  
http://hikosanjingu.or.jp

英彦山神宮 検索

福岡市東区 西戸崎



## マリンスタージ西戸崎

都心まで博多湾を15分で縦断、海の中道海浜公園が散歩コースになる、夢のシーサイドライフが実現します。

### 様々な通勤方法

博多湾を縦断する市営渡船を始め、JR香椎線やアイランドシティを通り都市高速インターへと都心部へのアクセスは色々選べます。



### 休日に遊ぶ

海の中道海浜公園が徒歩圏内。水族館やプールもあるので休日はどこに行こうか迷いそう。

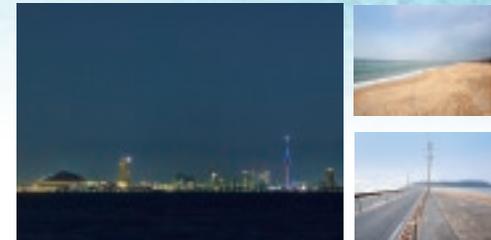


■宅地分譲概要 ●名称/「マリンスタージ西戸崎」(建築条件付宅地) ●所在地/福岡市東区西戸崎三丁目2895-15他及び西戸崎二丁目2895-23他 ●交通/JR香椎線「西戸崎駅」徒歩10分、西鉄バス「日出町」徒歩8分 ●総面積/4787.65㎡ ●土地面積/165.19㎡~259.58㎡ ●総区画数/18区画 ●全戸販売区画数/6区画 ●土地販売価格/800万円~1.625万円 ●土地権利/所有権 ●用途地域/準工業地域 ●建ぺい率/60% ●容積率/200% ●接道状況/5m・6m道路アスファルト舗装私道狭小なし ●設備/九州電力・公営上下水道・プロパンガス ●水道加入金/75,600円(20㎡) ●開発許可番号/第23-54号(平成23年10月31日) ●校区/西戸崎小学校(1.2km)、志賀中学校(2.7km) ●取引形態/売主

好評分譲中!!

### 自然・景観を満喫

博多湾を贅沢に臨むオーシャンビュー。夜は福岡の夜景を眺めながらディナーを楽しめます。夏は海水浴場へ、車で20分足らずでお出かけできます。



### 歴史散策

金印が発掘された志賀島をはじめ海の中道は歴史深い地域。ぶらっと散策するポイントいっぱい。



### 高速へのアクセス

アイランドシティを通るショートカットで香椎浜インターへ。九州自動車道へは古賀インターを使えば各地への旅行もスムーズ。



下関市 長府侍町



## ガーデンスタージ乃木坂

土塀・石垣 門長屋 など、今なお残る風情ある街並み。豊浦高校も徒歩圏内。長府屈指の教育環境です。

新モデルハウス完成  
第II期分譲開始!!



■物件概要 ●名称/「ガーデンスタージ乃木坂」 ●所在地/下関市長府侍町1丁目1103-3他・1103-6他 ●交通/「松原バス停」徒歩10分 ●面積/(I期)2,991.39㎡(II期)1,418.23㎡ ●販売区画数/(I期)10区画/(II期)6区画、全16区画 ●土地販売価格/830万円(1区画)~980万円(1区画) ●開発許可番号/(I期)下関市指令第23-1(開) (平成25年1月24日)、(II期)第26-20号(開) (平成26年10月2日) ●地目/宅地 ●土地権利/所有権 ●用途地域/第2種低層住居専用地域 ●建ぺい率/60% ●容積率/200% ●接道状況/公道6.0m~7.7m(アスファルト舗装) ●私道負担/なし ●電気/中国電力 ●ガス/山口合同ガス ●上下水道/下関市上下水道局 ●水道加入金/88,560円(13mmの場合) ●取引形態/売主 ●校区/豊浦小学校(1,400m)、長府中学校(730m)

●売主

一級建築士事務所 第1-20937号  
美里建設株式会社  
MISATO  
特定建設許可(特-24)第66645号 宅地建物取引業許可  
福岡県知事(2)第16267号 (社)福岡県宅地建物取引業協会会員

本社 〒803-0836 北九州市小倉北区中井5丁目7-29  
TEL:093-571-8338 FAX:093-571-9938

福岡支店 〒812-0007 福岡市博多区東比恵3丁目28-22  
TEL:092-481-8938 FAX:092-481-8928

FREE 0120-56-8158

FREE 0120-40-8338



# 1日の治療で見た目と噛み合わせのインプラント技術!



好評! ドクターによる丁寧な無料相談・無料資料請求

症例数:月平均140本を超える実績 **TEL.092-483-4618**

インプラント1本 税抜 **145,000円~298,000円**

デンタル チーム ジャパン

0120-24-1818

顎関節症などを  
含む歯科治療も  
ご相談ください。



中村 優子

筒井 憲一

進 正博

増田 浩育

松隈 康浩

中村 誠

古賀 秀俊

佐藤 隼

山地 侑

田坂 友紀子

DENTAL TEAM JAPAN デンタル チーム ジャパン

TV放映されました! [デンタル チーム ジャパン](#) 検索

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目30-15ライオンズマンション博多2F 診療時間/平日10:00~20:00 土10:00~18:00(日・祝休) 昼休み13:00~14:30 ※インプラント治療に保険は適用されません。



## 業務用エアコン 地域最安値宣言!

おかげさまで 7,000台以上の販売実績!

ご成約者様  
限定

# オール電化 リフォームも お任せください!



## オール電化 のメリット

- 室内空気が汚れにくい
- 料理器具の清掃が容易
- 火災に対する安全性が高い
- 光熱費の一元化によるコスト削減

お見積無料 安心価格 確かな工事

私たちは「お客様の満足」を目指して、ふれあいの住まいづくりと住宅のお困りごとの解決に取り組んでいます。しつこい勧誘セールスは致しません。お気軽にご相談ください。リフォームローンの活用もご提案しています。

九州電気設備工事株式会社

お問合せ、質問などお気軽にお電話下さい!  
〒807-0071 北九州市八幡西区上の原2丁目2-54 見積無料! カタログを持って伺います **0120-03-1456** FAX: 093-613-2354  
九州電気設備工事株式会社 検索

# 北九州市定住促進支援事業 おいでよ、北九州!

歓迎!

最大  
**100万円**  
相当の支援

市内に転入し、  
住宅を建設・購入しようとする  
方に対して

北九州市  
(最大50万ポイント)

+

Ulmy会員事業者  
による優遇措置  
(住宅メーカー)  
(最大50万円相当)



### 補助内容

北九州市より補助対象世帯に対し、市外から転入する(した)世帯員1人当たり15万ポイント、最大50万ポイントを交付します。(1ポイント=1円)。さらに、住宅を建設・購入する事業者から市が交付するポイントと同程度の優遇措置を行います。ポイントは住宅の建設・購入代金の支払いに利用できます。

募集内容及び募集時期については、北九州市及びUlmy倶楽部ホームページまたは下記事務所までお問い合わせ下さい。

お問い合わせ

Ulmy北九州倶楽部事務局  
[北九州市住宅供給公社事業課]

北九州市小倉北区浅野3丁目8番1号(AIMビル4F)

Tel. (093) 531-3083

詳しくは [Ulmy](#) 検索

<http://www.ui-my.com/>

Ulmy[ユーアイマイ]北九州倶楽部ホームページへ

# 北九州 さぶかるちゃ〜協会

北九州をサブカルチャーで大いに盛り上げる為に発足いたしました。老若男女問わず日本全国にサブカルチャー=北九州を広める為に協力してくれる方を募集しています。ぜひとも一緒に活動しましょう!

ご興味のある方は下記までご連絡下さい。

北九州さぶかるちゃ〜協会  
代表発起人 守田 徹

北九州市小倉北区内7-17-2304  
subcul.kitakyushu@gmail.com

# 北九州市のサイクルライフを応援。

ウェブサイト開設  
smakita.jp

『海沿いの気持ちよいコース』  
コチラから動画が見れます。

- 1 COCOARアプリをダウンロード
- 2 アプリを起動して [ ] をタップ
- 3 [ ] に囲まれた画像をスキャン
- 4 認識されるとコンテンツが表示

無料

スマートサイクルライフ北九州  
**スマキタ**

Rule & Manner  
■ ルール&マナー

Course map  
■ おすすめコース

Movie  
■ スマキタチャンネル etc...

自転車情報WEBサイト  
**スマキタ.jp**

スマートサイクルライフ北九州  
**スマキタ HPのご案内**

自転車を愛好される方から初心者の方まで楽しめる専用サイトです。

いいねしてくださいね!  
スマートサイクルライフ北九州

自転車で巡ろう!  
**オススメサイクリングコース**

北九州市の自転車専用レーン

意外と知らない?  
**自転車のルール&マナー**

自転車ノリダー直伝! セーフティライドを伝授します!

Rule & manner

自転車のダイエット効果  
自転車はどれくらいエコなの?

Diet & Eco

Course map  
走って欲しい路がある

北九州市の自転車専用レーン

自転車のルール&マナー

自転車のダイエット効果

事故を起こせば加害者になることも  
**事例 自転車事故に関する責任**

自転車保険に入ろう  
「もしも」のときの備えが大事

自転車のルール&マナー

自転車のダイエット効果

## \* アンケート

『雲のうえ』22号をお読みいただきありがとうございました。ご感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望を、縦じ込みはがきでお寄せください。抽選で20名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2015年8月15日消印有効。当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。\*応募はおひとりさま1号につき1通に限らせていただきます。複数応募は無効となりますのでご注意ください。

A: 北九州一東京羽田間往復航空券目録 (株式会社スターフライヤー) ⇒ 2名様

B: ホテルペア宿泊券 (北九州八幡ロイヤルホテル・ステーションホテル小倉・千草ホテル・ホテルクラウンパレス北九州・ホテルクラウンパレス小倉・門司港ホテル・リーガロイヤルホテル小倉) ⇒ 各1名様  
\*ご希望のホテル名をお書きください。

C: スペースワールドペアフリーパス券 (株式会社スペースワールド) ⇒ 1名様

D: 小倉織ハンカチ (430mm×430mm) (有限会社小倉クリエーション) ⇒ 5名様

E: 北九州市ふるさとかるた (北九州市にぎわいづくり懇話会) ⇒ 5名様

◎22号特別プレゼント  
足立山妙見宮 (小倉北区妙見町17-2) からの好意で、編集委員・牧野伊三夫がデザインした絵馬の引換券を先着50名様にプレゼントします。引換券を社務所 (9:00～16:00) にお持ちいただければ絵馬と交換いたします。ご希望の方は、縦じ込みはがきのご希望欄に「絵馬」と書いて応募ください。  
\*引き換え期間: 2015年4月1日～5月31日

青雲 / 白雲

\*特集「海を渡ってきた北九州人」は、人物に迫った記事がとて興味深かったです。北九州の人がどういう暮らしをしているのか、人によってはたくさん的人生があること。単なる情報誌では知ることが出来ない、生身の人間の魅力が伝わりました。

(福岡市・30歳女性)

\*工場の夜景をテーマにした特集をしてほしいです。小倉駅や門司駅などにも「雲のうえ」を置いて欲しいです。

(小倉北区・29歳男性)

\*北九州のことはなにひとつ知らなかったのですが、偶然手に取り、外国人の方が絶賛し、とても楽しく暮らしている様子を読んだら、北九州に住みやすく気の良い人が多い、食べ物もおいしいと知り、一度行ってみたいなと思いました。良いきっかけを作っていたいただきありがとうございます。

(東京都杉並区・30歳女性)

\*最近、折尾駅が新しく生まれ変わるといって、折尾に正直悲しみが募り、急遽思い立って、高校時代の友人さんと思いの詰まった折尾駅の撮影にでかけました。「雲のうえ」を見

ると、そんな北九州のいろいろな思い出が蘇ります。

(福岡市中央区・34歳女性)

\*クレスト小倉で初めて目にしました。もっと目に付くところ、設置場所を増やして欲しいです。

(小倉北区・39歳女性)

\*こんなに個性豊かな外国人の方々が北九州市にいるとは思いませんでした。1~5号の合本以外も出版して欲しいです。(小倉南区・42歳女性)

\*9号から読み始めました。私の住んでいるところからすぐ遠くにある北九州市。同じ日本なのに、食べ物だったり、生活習慣の違いをみるのが楽しみです。(秋田市・37歳女性)

\*路地裏の特集をお願いします。昔ながらの風情が残る道、ひとつの宇宙とも呼べる空間です。子どもも頃友だちと遊んだ夢の空間を振り返ってみたいです。

(福岡県遠賀町・55歳男性)

\*北九州はごみみしたイメージがありましたが、あやまりません。今は本当に素敵な所だと思っています。これからももっと楽しい「雲のうえ」を読ませてください。本州と九州を

結ぶ関門海峡を取り上げてほしいです。(山口県下関市・63歳女性)

\*市民でぬか漬を漬けている家が多いと、他県の方から驚かれたことがありまして、「ぬか漬け」「ぬかみそだま」を取り上げていただけると思いました。(八幡西区・30歳女性)

\*21号の、ムハンマドさんのお子さんのキラキラした笑顔が素敵でした。北九州市民憲章も初めて知りまして、今年6月に鹿児島から福岡へ引っ越してきて、北九州のことをあまり知らないで、外国人の方々のエピソードにすごく元気をもらいました。(福岡県宗像市・26歳女性)

\*生粋のわれら北九州人の及びもつかぬ程に、北九州生活を謳歌している様が手に取る如く一気に読ませていただきました。(門司区・77歳男性)

\*21号、どの方も魅力的だったのですが、コンコンさんが特に気に入りました。ぜひフランス語を習ってみたいです。(福岡市・48歳男性)

おたよりをお待ちしております。縦じ込みはがきをご利用ください。掲載させていただいた方には、小さな記念品を差し上げます。

## \* バックナンバー

- 『雲のうえ』14 特集・電車に乗って。
- 『雲のうえ』18 特集・北九州市未登録文化財。
- 『雲のうえ』19 特集・とどけ、歌。
- 『雲のうえ』20 特集・集まれば、仲間!
- 『雲のうえ』21 特集・海を渡ってきた北九州人。



「雲のうえ」21 特集・海を渡ってきた北九州人



最新の発行情報は、北九州市にぎわいづくり懇話会ウェブサイト (<http://lets-city.jp/>) でお知らせしていきます。

『雲のうえ』送付業務を障害者自立支援ショップ「一丁目の元気」と連携して実施しております。送付に必要な切手の額を下記のとおり改定させていただきましたので、ご理解のほどよろしくお願ひします。送付ご希望の方は、お名前、ご住所、連絡先の電話番号、ご希望の号を明記のうえ、1・2冊/300円、3・4冊/400円、5・6冊/500円分の切手を同封してお送りください。送付は1名様1号あたり1冊とさせていただきます。予定数に達した場合は終了させていただきます。HPで在庫状況を確認のうえ、お申し込みください。

☎ 802-0002 北九州市小倉北区京町一丁目6-1  
☎ 093-383-6061  
障害者自立支援ショップ「一丁目の元気」『雲のうえ』送付係

北九州市民憲章

緑を豊かに  
清潔で美しいまちにします

きまりを守り  
安全なまちにします

人を大切に  
ふれあいの輪をひろげます

元気で働き  
明るい家庭をつくりまします

学が楽しさを深め  
文化のおおむちにします

「雲のうえ」編集委員会  
牧野伊三夫 有山達也  
つるやもこ

発行  
北九州市にぎわいづくり懇話会  
〒809-1000 北九州市小倉北区浅野3丁目8-1  
☎ 093-5551181 50  
(北九州市産業経済局観光・コンベンション課)

制作統括・印刷  
株式会社ゼンリンリンクテックス

協力  
株式会社スターフライヤー  
北九州市のみなさま



日本の四季を感じ「旬の食材」と  
日本料理の「伝統の技」から生まれる  
逸品の品々。



和料理・蓮花寺  
さいとう

〒809-0014 福岡県中間市蓮花寺2丁目4-3

さいとう

◆電話・FAX.093-243-3110

【ランチ】11:30~14:00 【夜のコース】18:00~22:00 (要予約)

